Türkische Rezepte



Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Salate

Auberginensalat Patlican Salatasi

Vorbereitung:
Die Auberginen auf offener Flamme rösten, oder in den auf 150° vorgewärmten Backofen geben, bis sie weich werden und ihre Schale sich krustet. Die Kruste abschälen und in kleine Würfel schneiden. Nachdem die Auberginen entsielt und enthäutet sind mit einem Holzlöffel pürieren.

Zubereitung:
Die Tomaten schälen, entkernen und klein würfeln. Ebenso den Paprika und die Zwiebel. Der Knoblauch wird auch in sehr kleine Würfel geschnitten. Auf keinen Fall zerdrücken. Alles in eine große Schüssel geben und miteinander mischen. Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut abschmecken.

Tipp: Mit schwarzen Oliven garniert servieren.

Afiyet Olsun!

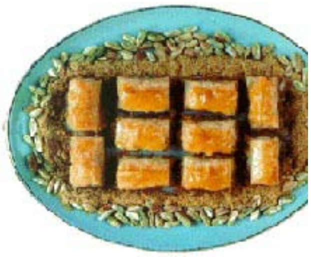
Zutaten
2 große Auberginen
1 scharfe Peperoni (rot)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
Essig
Olivenöl
1 Bund Petersilie (glatt)

Gurken-Joghurt
Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit:

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Nachspeise

Baklava mit Pistazien   Baklava



Auf der Arbeitsplatte das Mehl zu einem kleine Berg aufhäufen. Die Eier, den Joghurt, die geschmolzene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles miteinander zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 20 gleich dicke Scheiben schneiden. Alle Scheiben einen Millimeter dick ausrollen. Die erste Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Pistazien draufstreuen und mit einer weiteren Teigplatte abdecken. Das ganz wird sooft wiederholt, bis alle Teigplatten aufeinander liegen und die Pistazien aufgebraucht sind. Wichtig: Es muss als Abschluss ganz oben eine Teigplatte liegen. Danach den Turm in 2cm x 4 cm große Rechtecke schneiden und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Währenddessen den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Honig und Zitronensaft dazugeben. Alles aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den so entstandenen Sirup erkalten lassen. Die lauwarme Baklava mit dem Sirup übergießen und gut einziehen lassen.

Tip: Die Baklava eventuell noch einmal mit Pistazien bestreuen und dann unbedingt kalt servieren.

Afiyet Olsun!

Zutaten
500 g Mehl
300 g Butter
4 Eier
75 g Joghurt
250 ml Wasser
250 g gemahlene Pistazien
1 kg Zucker
etwas Wasser
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig

Baklava
Personen: 4
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 45 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Gebäck Börek

In einer Pfanne das Olivenöl heiß werden lassen und die fein gehackten Knoblauch dazugeben. Nach ein paar Minuten die ebenfalls gehackte Zwiebel zugeben und glasig mitdünsten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit in die Pfanne geben.
Alles schön braun anbraten aber nicht anbrennen lassen. Inzwischen den TK-Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Tomantenmark und der grob gehackten Petersilie mit in die Pfanne geben. Für den Fall, dass die entstehende Flüssigkeit nicht ausreichen sollte geben sie etwas Wasser dazu. Je nach Belieben mit Basilikum, Oregano und Paprika abschmecken. Das Ganze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Ofen auf 200° vorheizen. Die erste Platte Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die fertige Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Es sollte allerdings ein ca. 1,5 cm breiter Rand frei bleiben. Den zerbröckelten Schafskäse mit dem Ei verrühren und etwas davon auf die Fleischmischung geben. Die Blätterteigplatte die oben drauf gelegt wird sollte vorher mehrfach eingeschnitten werden. Die Rändern der Teiglagen müssen fest aufeinander gedrückt werden, damit beim Backen nichts auslaufen kann. Wenn auch die andere Platte belegt ist wir das Ganze für etwas eine halbe Stunde in den vorgeheizten Backofen geschoben. Heiß servieren.

Tipp:
Wer es lieber vegetarisch mag kann als Alternative auch Spinat anstatt Hackfleisch verwenden. Den Spinat waschen, putzen und kochen und dann wie oben statt Hackfleisch den Spinat verwenden. Den Blätterteig kann man auch vor den backen mit Sesam besträuen.

Afiyet Olsun!

Zutaten
250 g Rinderhackfleisch
150 g Schafskäse
1 Ei
1 Bund glatte Petersilie, 1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel, 2 Tomaten, 2 EL Tomatenmark
4 Platten TK-Blätterteig, Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz, Basilikum, Oregano, Paprika

Börek
Personen: 2
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 45 Minuten



Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Döner (Kebab)

Döner

Vom gesamten Fleisch benötigen sie 600 g um es zu Hackfleisch zu verarbeiten. Das restliche Fleisch wird mit einem sehr scharfem Messer in Scheiben beschnitten. Diese Scheiben legt man über Nacht mit dem Zwiebelsaft, Pfeffer, Salz, verschiedenen Kräutern wie z.B. Petersilie, Thymian und Oregano in Olivenöl ein. Am Tag darauf werden die Scheiben dicht aufeinander auf einen Spieß gesteckt, zwischen die Scheiben wird jeweils etwas Hackfleisch gegeben, damit beim rotierenden Braten die einzelnen Scheiben zu einem großen Stück zusammenbacken. Die Form des Spießes muss einer Rübe gleichen. Oben breiter als unten. Damit das funktioniert muss man die überstehenden Fleischteile abschneiden und wieder oben darauf stecken. Danach wird der gesamte Spieß mit dem Zwiebelsaft bestrichen und vor dem Feuer senkrecht aufgestellt, so dass er noch zu drehen ist. Die bereits gebratenen Seiten werden vom Feuer weggedreht, so dass die rohen Seiten auch durch werden können (deshalb wird es rotierendes Kebab genannt). Die bereits fertig gebratenen Seiten werden nun mit einem langen und scharfen Messer von oben nach unten abgeschnitten, damit untere, rohe Schicht auch gebraten werden kann. Der Fleischsaft, beim Braten entsteht und sich unter dem Spieß sammelt kann als Sauce verwendet werden.
Diese Fleischspezialität ist wegen ihrer aufwendigen Zubereitung nur sehr schwer zu Hause zuzubereiten. Die notwendige Backausrüstung ist meist nur in bestimmten Restaurant zu finden.

Tipp:
Döner Kebab wird mit Zwiebelringen, Gurken und Tomatenscheiben in Fladenbrot (Pide) gefüllt.

Afiyet Olsun!

Zutaten
2 kg Lamm- oder Kalbfleisch
Zwiebeln
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Olivenöl
Petersilie, Thymian und Oregano

Döner
Personen: 4
Zubereitungszeit: 2 Tage
Garzeit: 3 Stunden

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Gefüllte Auberginen Karniyarik

Die Auberginen waschen, im Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abtrocknen. Dann den Stielansatz der Auberginen abschneiden. Bei jeder Aubergine einen etwa 1 cm breiten Längsstreifen Schale abschälen. Danach einen Streifen von der gleichen Breite stehenlassen. Wieder einen Streifen schälen und so fortfahren, bis die Auberginen gestreift aussehen. An einem geschälten Streifen entlang einen langen, tiefen Schnitt anbringen. Außerdem an den geschälten Stellen die Auberginen mit dem Messer mehrfach einstechen, damit die Frucht Fett aufnimmt und zarter wird. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin von allen Seiten anbraten. Danach die Auberginen auf eine gebutterte Fettpfanne legen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden. 2 Tomaten mit heißem Wasser kurz überbrühen und häuten. Die Stielansätze entfernen und die Tomaten kleinschneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zufügen und anbraten. Die Tomaten in die Pfanne geben und die Petersilie, Salz, Pfeffer, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver zufügen. Diese Mischung in die Schnittspalten der Auberginen füllen. Die Peperoni waschen und der Länge nach halbieren. Die dritte Tomate waschen und in vier Scheiben schneiden. Auf jede Auberginenhälfte eine Tomatenscheibe und zwei Peperonihälften legen. ¼ l Salzwasser in die Fettpfanne geben. Die Auberginen im Backofen 20 Minuten lang backen.

Afiyet Olsun!

Zutaten
5 Auberginen
250g Hackfleisch (reines Rinderhack)
2 Zwiebeln
3 Tomaten
3 Spitzpaprika
2 Eßl. frisch gehackte Petersilie
4 Eßlöffel Butter
Salz, Peffer
Reichlich Öl zum Braten
1 Teelöffel Paprikapulver

Gefüllte Auberginen
Personen: 2
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

<u>Hauptgericht</u>

Grüne Bohnen Yesil Fasülye

Die Fäden der Bohnen entfernen, die Bohnen zwei oder dreimal brechen und gründlich waschen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit dem Hackfleisch in den Topf geben. Beides gut rösten bis der Saft verdunstet ist. Jetzt die Bohnen hinzugeben. 1 Teelöffel Salz hinzugeben. Die Tomaten schälen, kleinschneiden und über die Bohnen verteilen. Bei kleiner Hitze langsam dünsten. Solange Wasser hinzugeben und weiter kochen, bis die Bohnen gar sind.

Afiyet Olsun!

<u>Zutaten</u>
500g grüne Bohnen
200g Hackfleisch (reines Rinderhack)
1 Zwiebel
3 Tomaten
½ Glas Olivenöl
1 Teelöffel Salz
2 Tassen Wasser

<u>Grüne Bohnen</u>
Personen: 4
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gurken-Joghurt Cacik

Die Salatgurken schälen und in ganz kleine Würfel schneiden, oder raspeln. Am besten ist es aber, sie in kleine Stücke zu schneiden. Anschließend die kleinen Gurkenstücke salzen. Nach etwa einer Stunde die Gurken ausdrücken. Die Knoblauchzehen schälen und klein reiben.
Den Joghurt mit Wasser aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Gurkenwürfel, zeribene Knoblauchzehen, Dill, Pefferminze und zwei Eßlöffel Olivenöl hinzufügen, alles gut vermischen und abschmecken. In Portionsschälchen füllen und gut kühlen.

Vor dem Servieren mit Dill garnieren, einige tropfen Olivenöl daraufträufeln und mit Paprikapulver bestreuen.

Tipp: Gerade im Sommer ist diese Erfrischende Vorspeise sehr beliebt und ideal für den kleinen Hunger zwischen durch!
Also unbedingt kalt servieren

Afiyet Olsun!

Zutaten
500g Joghurt
2 Salatgurken
1 Teelöffel Salz
2 Knoblauchzehen
1 TL. Öl
4 EL. frischer gehackter Dill
1 EL feingehackte Pfefferminze
Paprikapulver
1 Tasse Wasser

Gurken-Joghurt
Personen: 4
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit:

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

<u>Vorspeise</u>

Den Imam hat's umgehauen İmam bayıldı

Es heißt, der Imam sage immer das Richtige. Eines Tages, so erzählt man, habe einem Imam dieses Gericht so gut geschmeckt, dass er davon gegessen habe, bis er umfiel. Und dieses Gericht ist in der Tat sehr köstlich.

Die Auberginen waschen, putzen, schälen und halbieren. Jede Hälfte in der Mitte etwas aushöhlen, gut einsalzen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Hälften ca. 5 Minuten wässern und anschließend abtropfen lassen. Auberginen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl etwa 5 Minuten anbraten. Danach die Hälften in eine feuerfeste Auflaufform geben. Wichtig ist, dass die Form schön flach ist und sie nebeneinander liegen. In die gleiche Pfanne wie vorhin geben wir nun die fein geschnittenen Zwiebelscheiben und den gehackten Knoblauch. Diese werden etwa 5 Minuten angebräunt. Tomaten und –mark anschließend dazu geben und mit kurz mitgaren. Mit Wasser aufgießen, Zucker und Salz zugeben und bei wenig Hitze etwa 10 Minuten einreduzieren lassen. Das Ganze durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit nicht weg gießen sondern beiseite stellen. Die übrige Masse mit gehackter Petersilie mischen. Die Auberginenhälften mit der Mischung füllen und oben drauf jeweils einige Paprikaringe legen. Die durchgeseihte Flüssigkeit unten in die Auflaufform geben und bei sehr geringer Hitze (ca. 150° mittlere Schiene) 40-50 Minuten im Ofen garen.

Tipp:
Abkühlen lassen und gut gekühlt in der Auflaufform servieren

Afyet Olsun!

<u>Zutaten</u>
4 mittelgroße Auberginen
Salz
Olivenöl zum anbraten
1 grüne Paprika
Füllung:
400 g Zwiebeln
7 Knoblauchzehen
150 ml Wasser
150 g Tomaten
1 TL Tomatenmark
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
3 Petersilienzweige

<u>Gefüllte Weinblätter</u>
Personen: 4
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Garzeit: 40 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Türkische Pizza Lahmacun

Teig: Mehl und Trockenhefe miteinander vermengen, die restlichen Zutaten dazugeben (Wasser nach Gefühl dazugeben) und zu einem Teig verarbeiten. 30 Min gehen lassen.
Füllung: Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, Tomaten schälen, entkernen und klein ebenfalls würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Die Mischung gut durchkneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Nach Geschmack salzen. Den Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Walnussgrosse Teigstücke nehmen und etwa zu einem 5 mm dicken Fladen ausrollen. Die Fladen auf das Backblech legen bis das Blech voll ist. Auf die Fladen je einen gehäuften Esslöffel Hackfleischmasse geben. Jeweils nur ein Backblech backen. Etwa 10 - 20 Min backen bis der Teig goldbraun ist.

Tipp:
Zitronensaft auf die heiße Lahmacun träufeln und Petersilie darüber streuen und das zusammenrollen. Als Getränk empfehlen wir Ayran.

Afiyet Olsun!

Zutaten
Teig:
500 g Mehl
1 TL Salz
1 Pck Trockenhefe
etwas Wasser
1 TL Zucker
Füllung:
500 g Rinder- oder Lammhackfleisch (wahlweise auch Geflügelhackfleisch)
4 Knoblauchzehen, 2 mittlere rote Zwiebeln
1 TL Kimyon (tuerk. Laden), 1 EL Paprikamark (tuerk. Laden)
2 mittelgroße Tomaten, 2 lange grüne, milde oder scharfe Peperoni
1 TL schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1 Pr. gemahlener Kreuzkümmel, 1 Bund Petersilie
Salz
2 EL kaltgepresstes Olivenöl

Lahmacun
Personen: 2
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 30 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Salate

Linsensalat   Mercimek Salatasi

Zubereitung:
Die über Nacht in lauwarmen Wasser eingeweichten Linsen gut abtropfen lassen. Einen Topf mit frischem Wasser aufsetzen und die Linsen darin bissfest weich (al dente) kochen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und auch die Paprika würfeln. Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf in einer großen Schüssel zu einer Sauce verrühren. Linsen, Zwiebeln und die fein gehackte Petersilie dazu geben und alles gut mischen.

Tipp: Einer der wenigen Salate, den die Türken vor dem Essen genießen!

Afiyet Olsun!

Zutaten
300 g Linsen
1 rote Zwiebel
2 Paprikaschoten (rot und grün)
1 Bund Petersilie (glatt)
2 EL Olivenöl
3 EL Essig
1 TL scharfer Senf
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Gurken-Joghurt
Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Türkische Tortellinis Manti

Manti sind die anatolische Version der italienischen Tortellinis . Die Zubereitung nimmt zwar etwas Zeit in anspruch, aber es lohnt sich! Stichwort Joghurt: Er sollte so sauer wie möglich sein. In türkischen Läden erhalten sie Vollfett-Joghurts, die schon ziemlich sauer sind.
Teig: Mehl sieben, Salz dazugeben, eine Mulde in der Mitte drücken. Das Ei mit dem Wasser verquirlen und in die Mulde geben. Gut verkneten. 30 - 40 Minuten ruhen lassen.
Füllung: Hackfleisch mit sehr feinen Zwiebelwürfeln, fein gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver gut verrühren. Teig in gleichmäßig kleine Stücke (Walnußgröße) aufteilen und extrem dünn ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden (ca. 2,5cm x 2,5cm). Jeweils einen Teelöffel der Fleischmasse auf die Quadrate geben. Von allen vier Seiten so zusammenfalten, dass nichts auslaufen kann.
Sauce: Joghurt entwässern (Filtertüte), den zerdrückten Knoblauch und Salz hinzugeben und gut verrühren. Wasser in einem großen Topf (die Manti müssen frei schwimmen können) erhitzen, salzen. Fünf Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Mit einem Schaumlöffel herausholen und abtropfen lassen. Butter erhitzen und den Pul-Biber dazu geben und aufschäumen lassen.

Tipp:
Die Manti in tiefen Tellern mit der Joghurtsauce übergießen.
Jeweils einen EL Paprikabutter auf die Joghurtsauce geben.

Afiyet Olsun!

Zutaten
Zum Kochen:
4 l Wasser
Salz
Teig:
400 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 Ei, 1/8 l Wasser
Füllung:
250 g Rinder- oder Lammhackfleisch (sehr fein durchgedreht)
1 mittlere Zwiebel, 1 Bund glatte Petersilie, etwas Salz, frisch gemahlenen Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
Sauce:
1 Filtertüte, 500 g Joghurt (je saurer desto besser), 2 mittlere Knoblauchzehen, etwas Salz
100 g Butter, 1 TL Pul-Biber (gebrochener Paprika- im türk. Laden)

Manti
Personen: 4
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Garzeit: 10 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Gefüllte Paprikaschoten Dolma

Von den Paprikaschoten Deckel (die Seite mit den Stielen) abschneiden. Zwiebel in Öl anbraten, Hackfleisch dazugeben und kurz mitgaren.
Reis und Gewürze hineinmengen, kurz mit angehen lassen, abschmecken und anschließend die Paprikaschoten damit füllen. Die gefüllten Schoten in heißem Fett anbraten, mit Brühe angießen und die Schoten etwa 15 Minuten garen (zwischendurch immer wieder testen ob die Paprikaschoten schon gar sind). Schoten herausnehmen und warm stellen.
Tomatenmark in der Brühe verrühren, abschmecken. Etwas einkochen lassen. Speisestärke mit kalter saurer Sahne verquirlen und die Soße damit binden.

Afiyet Olsun!

Zutaten
8 rote Paprikaschoten
1 EL Olivenöl
1 mittlere Zwiebel
300 g Rinder- oder Lammhackfleisch
100 g gekochter Reis
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Oregano
Kümmel
Bratfett oder -öl
1/2 l Fleischbrühe
2 EL Tomatenmark
Zitronensaft
10 g Speisestärke
1/8 l Saure Sahne

Gefüllte Paprikaschoten
Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 25 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

<u>Vorspeise</u>

Spinat mit Joghurtsauce

Ispanak Baranisi

Das Fett zerlassen und die Zwiebeln 3-4 Minuten darin braten. Spinat, Wasser und Salz dazugeben, Deckel auflegen, zum Kochen bringen. Dann auf sehr geringe Hitze stellen und den Reis dazugeben.15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Den Topf vom Feuer nehmen.
Joghurtsoße unter den Spinat mischen. Spinat in eine Servierschüssel füllen, die Butter zerlassen, über den Spinat träufeln und heiß servieren.

Afiyet Olsun!

<u>Zutaten</u>

500g Spinat, gewaschen und in Streifen geschnitten
50g Kochfett oder Butter
100g Zwiebeln, feingehackt
200ml Wasser
1/2TL Salz
100g Reis, gewaschen
Joghurtsauce mit Knoblauch(750g dicker Joghurt 5 Knoblauchzehen Salz)
Knoblauch mit Salz zerstoßen und unter den Joghurt rühren.
25g Butter

<u>Gebirgssuppe</u>

Personen: 6
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gefüllte Weinblätter

Zeytinyali Yaprak Dolmasi

Legen Sie die Korinthen in warmes Wasser und lassen sie ca. 20 Minuten ziehen. Gleichzeitig, in einem extra Topf, müssen die Weinblätter im warmen Wasser liegen. Die Zwiebeln schälen und ganz fein schneiden, oder klein reiben. Eine halbe Tasse Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln darin anbraten. Unter ständigem Rühren den Reis, die Korinthen, die Pinienkerne, den Zimt, Salz, Pfeffer und die Petersilie in den Topf geben und bei weiterhin ständigem Rühren alles zusammen anbraten. Fügen Sie noch eine _ Tasse Wasser hinzu. Bei schwacher Hitze sollte alles zugedeckt, ca. 35 Minuten garen, bis das Wasser aufgesogen ist. Danch nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen ihn abkühlen. Legen Sie einen Kochtopf mit einigen Weinblättern aus. Füllen Sie die restlichen Weinblätter mit der Reismischung, schlagen die Weinblätter oben und unten ein und rollen Sie zusammen. Die gerollten Blätter legen Sie auf die ausgelegten Weinblätter im Kochtopf nebeneinander. Waschen Sie die Zitrone, schneiden Sie in Scheiben und legen Sie oben auf die gefüllten Weinblätter. Den Rest des Olivenöls gießen Sie vorsichtig drüber. Gießen Sie noch eine _ Tasse Wasser drüber und Salzen nach Ihrem Geschmack. Achtung! Jetzt kommt der Trick! Legen Sie einen kleinen Teller umgekehrt auf die Weinblätter, damit sie sich während des Garens nicht aufrollen. Decken Sie den topf zu und lassen die gefüllten Weinblätter bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Diese Vorspeise wird kalt serviert, deswegen sollten Sie die gefüllten Weinblätter gut abkühlen lassen.

Afyet Olsun!

Zutaten
1 Beutel eingelegte Weinblätter
50g Korinthen
Stunden
2 Zwiebeln
1 Tasse Olivenöl
1 Tasse Reis
100g Pinienkerne
1 Teelöffel Zimt
Salz, Pfeffer
2 Eßl. frisch gehackte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone

Gefüllte Weinblätter
Personen: 6
Zubereitungszeit: 2,5
Garzeit: 40 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeisen

Zucchinifladen

Mücver

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Messer in feine Längsstreifen schneiden. Dann fein würfeln.
Die Zucchini mit den Eiern, Mehl und den Kräutern vermischen. Würzen mit Salz und Pfeffer und dem Rosenpaprika. Das Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Eßlöffel die Zucchinimasse portionsweise in die Pfanne geben, etwas flachdrücken und von beiden Seiten anbraten.
Anschließend die Fladen auf einem Küchenkrepp erkalten lassen, damit das Fatt abtropfen kann.
Auf einem großen Teller die Fladen Pyramidenförmig aufschichten und mit Zitronenscheiben und Petersilienstengeln garnieren.

Tipp: Schmeckt super in Verbindung mt Cacik.

Afiyet Olsun!

Zutaten
500 g Zucchini
2 Eier
4eßl. Mehl
2 eßl. frisch gehackte Petersilie
1 eßl. frisch gehackte Minzblätter
1 eßl. frisch gehackter Dill
1 teel. Rosenpaprika
Salz und Pfeffer
Reichlich Öl zum braten

Gurken-Joghurt
Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gerösteter Zwiebelsalat Pısmıs Soğan Salatası

Die ganzen ungeschälten Zwiebeln im 150° vorgeheizten Backofen so lange backen bis sie durch sind. Unbedingt abkühlen lassen und danach in klein Würfel schneiden. Petersilie ganz fein hacken. Mit dem Sumak, Salz, Pfeffer, Antep Biberi, Olivenöl und dem Saft der Zitrone in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwiebeln dazugeben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Tipp:
Pısmıs Soğan Salatası ist als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch besonders zu empfehlen.

Afyet Olsun!

Zutaten
1 kg rote Zwiebeln
1 Bund Petersilie (glatt)
EL Sumak (geriebene Sumachbeeren)
1 Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Antep Biberi (grob gemahlener Paprika)
Olivenöl

Gefüllte Weinblätter
Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten 1⁄2
Garzeit: 2 Stunden

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

<u>Vorspeise</u>

Gebirgssuppe

Yayla Corbasi

Den Reis gut waschen, anschließend mit der Fleischbrühe und dem Salz in einen Topf geben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Joghurt, Milch und Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und unter ständigem Umrühren langsam zu der Reissuppe laufen lassen. Der Topf wird anschließend von der Feuerstelle genommen. Die Suppe muss leicht abkühlen. Währenddessen werden die Pfefferminzblätter fein gehackt und Butter in einer Pfanne erhitzt. Die gehackten Pfefferminzblätter werden kurz in der heißen Butter geschwenkt und vor dem servieren über die Suppe gegeben.

Tipp: Je frischer die Pfefferminzblätter sind, desto intensiver ist das Aroma dieser Spezialität.

Afiyet Olsun!

<u>Zutaten</u>
100 g Reis
2 l Fleischbrühe
1 TL Salz
1 TL Pfefferminzblätter
1 EL Butter
250 g Joghurt
250 ml Milch
3 Eigelbe

<u>Gebirgssuppe</u>
Personen: 4
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Nachspeise

Süße Frucht

Asure (*Aschure*)

Die Überlebenden der "Arche Noah" feierten den Tag, nach der Sintflut, mit einem Festessen von dem an Bord übriggebliebenen Proviant. Bevor Noah mit seiner Arche auf dem Berge Ararat, dem höchsten Berg in der Türkei landete, so erzählt man sich, ließ er alle Lebensmittel zusammentragen und aus den Resten etwas kochen.



In Erinnerung daran wird jedes Jahr in der Türkei, als Abschluß der Fastenzeit im Monat *Muharrem* eine besondere Speise zubereitet (Asure), die sich aus verschiedenen (oft genau zwölf) Sorten von Körnern, Früchten und Nüssen zusammensetzt. Dieses süße Naschwerk muß aus mindestens sieben verschiedenen Zutaten bestehen und wird an mindestens sieben Freunde verteilt.

Die weißen Bohnen, die Kichererbsen und den Weizen am Vortag waschen und in separaten Schüsseln getrennt in kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Am Tag der Zubereitung müssen Sie die Orangen schälen und in Stücke schneiden. Die Feigen und die Aprikosen in Stücke schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Kichererbsen und die weißen Bohnen sowie den Weizen in reichlich Wasser 20 Minuten kochen lassen und dann abgießen. Die Kichererbsen, die Bohnen und den Weizen zusammen mit den Orangen, den Feigen, den Aprikosen und den Pflaumen in einen großen Topf geben. Das Stärkemehl mit 1 Tasse Wasser verrühren. 1I Wasser und 500 g Zucker zu dem Gemüse und den Früchten in den Topf geben, das verrührte Stärkemehl zufügen und alles 15-20 Minuten kochen lassen. Mit dem Rosenwasser parfümieren. Die süße Speise in kleine Dessertschalen füllen, mit den Walnüssen verzieren und heiß oder kalt servieren.

Tip: Mann kann mit den getrockneten Früchten noch 100 g Sultaninen vermischen. Besonders schön wird das »Asure«, wenn man zusammen mit den Walnüssen noch Granatapfelkerne darüberstreut.

Afiyet Olsun!

Zutaten
100 g getrocknete Weiße Bohnen
100 g Kichererbsen
100 g Spezialweizen (Asurelik Bugday, in türkischen Läden zu finden)
100 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Pflaumen
2-3 Orangen
5-6 getrocknete Feigen
2 Eßl Stärkemehl
500 g Zucker
1 Eßl. Rosenwasser
150g gehackte Walnüsse

Asure
Personen: 6
Einweichzeit: 12 Stunden
Zubereitungszeit: 1½ Stunden
Garzeit: 45 Minuten